

VĚDEĀSKĀ• GULĀ•Ā

PondĀĀ-, 10 duben 2017

VĚdeĀský telecí guláš je zcela urĀitĀ jedno z nejluxusnĀjších, nejjemnĀjších jídel, které znám. MoĀná na první pohled trochu vypadá jako guláš, uĀš první ochutnání ale pochopíte, Āš tu jde o úplnĀ jinou ligu. Extraligu. MoĀná Ligu mistrĀ. Taky je dost moĀné, Āš má jen zaslepil sentiment z doby, kdy jsme doĀasnĀ bydleli ve Vzpomínám na ty Āasy jako prababiĀka na monarchii a s ůctou skláním hlavu ke všemu, co se mĀše chlubit duchem císaĀského majestátu.

Mimochodem pokud jste v Hofburgu nevidĀli StĀĀbrnou komoru, tedy císaĀskou sbírku stolního porcelánu, pĀĀborĀ a váz, vybavení dvorní kuchynĀ a cukrárny, mĀli byste to pĀĀ nejblĀší návštĀvĀ VĚdnĀ napravit. Jinak s nikdy nedozvíte, Āš se opravdu ĀĀš stolovat jako pán. To nejdĀší kouzlo vĚdeĀského guláše ovšem nespoĀívá ani v pouĀitĀm mase, ani v místĀ, pĀvodu, nýbrĀš ve zpĀsobu zahuštĀní. Jedná se totiž guláš bez mouky a to v dnešní zdravĀ dobĀ zní skoro jako bezlepkové zaklínadlo.

VĚdeĀský guláš ve zkratce

ZahušĀování moukou je nĀco jako dietnĀ-kuchaĀský strašák, a i kdyš se vás ho snaším zbavit, pĀš jako samozvaná krotitelka kuchaĀských duchĀ zneškodnit, pĀše jenom je fajn si obĀas oddechnout úlevou, kdyĀš v nĀš kterĀm z klasických jídel zahuštĀní moukou vĀbec nepotĀšebujete. ProstĀ jako kdyš pomalu otvíráte dveĀš koupelny, Āše kate bubáka ve vanĀ, ale všude je klid a strašení se tentokrát nekoná. Na zahuštĀní se u vĚdeĀského guláše vyuĀívá velké množství cibule, ve které se maso celou dobu dusí. Bere se jí zhruba tolik, jako masa. Jejím rozmixováním vznikne gulášová omĀka, která má pĀšesnĀ tu správnou hustotu. Jenomše aby mĀla šĀšava i tu správnou chuĀš a barvu, musíte si nejprve guláš u plotny švstátš š takovému množství cibule, jaké budete potĀšebovat, to trochu trvá, neš získá správnou hnĀdou barvu do základu, a nesmíte u toho pĀĀš šetĀšit tukem, jinak se vám cibule snadno pĀĀšipálí. Navíc musíte kvĀli chuti opĀct do zlatavé barvy i maso. Po úvodním míchání a opĀkání a míchání a opĀkání to uĀš jde skoro samo jako u vĀšiny gulášĀ. Podlijete, pĀšikryjete a necháte dlouho a jemnĀ pobublávat. Nemusíte se tedy obávat, Āše vás chci sedĀšit do úmoru; ĀšenĀĀ si ĀšlovĀk v dnešní dobĀ musí povašovat, bydlel nĀšde na samotĀ u lesa. Maso na vĚdeĀský guláš

Jelikoš má vĚdeĀský guláš v názvu guláš, asi je vám hned na první dobrou jasné, Āše se maso bude dusit (domĀškka). Nebude se ani vaĀšit, ani pĀct, ani smašit, ale docela obyĀšejnĀ dusit pozvolna pod pokliĀškou. Proto je minutková masa ze hĀšbetu (panenka, svĀšková, roštĀšnec, peĀšenĀ) zcela nevhodná, budete potĀšebovat nĀco prorostlejšího a namáhanĀšího. Ovšem nikoli pĀĀšího, prorostlého, protoše pak by guláš ztratil svou noblesu. Maso z hornĀ Āšsti pĀšední nohy, tedy ramínko neboli plec, je ideální volba. Skvost si vyrobíte pĀší pouĀitĀ mladĀho, ještĀ svĀštĀleho telecího masa, ale pokud se rozhodnete pro maso vepĀšové nebo podle postupu se tak jako tak doberete výbornĀ výsledku. Jen tomu pak neĀšíkejte telecí guláš, moc vás o to prosím. Jak vĚdeĀský guláš souvisí s pohádkou o Popelce

MoĀná se ptáte, jak to udĀlat, aby se cibuli podaĀšilo rozmixovat do šĀšavy kvĀli zahuštĀní a zároveň maso zĀšstalo celé. Asi je tedy jasné, Āše maso musíte nejprve kousek po kousku vybrat. Nejlíp a nejrychleji toho docílíte, kdyš mášké udušené maso scedíte pĀšes cedník a tekutinu zachytíte. Pak si zahrajete na Popelku a z cedníku všechny kousky masa vyberete a odlošíte stranou. Nejsnáž se to dĀšlá velkou kuchaĀskou pinzetou, ale ani vidliĀška není špatný nástroj. Zbytek surovin, které se zachytily v cedíku, tedy pĀšedevším cibuli, vraĀšte ke scezenĀ šĀšávĀ z dušení a teprve teĀš rozmixujte dohladka. Pak mĀšete v klidu maso nasypat nazpátek do šĀšavy. A to je celé kouzlo. Tak aĀš se vám následnĀ u stolu dostane nejmĀší královského potlesku. SUROVINY:

800 g telecího ramínka (plece)
750 g cibule
4 lĀšice oleje
100 ml suchĀho bílého vĀna
2 lĀšice rajského protlaku
3 lĀšiky kvalitní sladké mletĀ papriky
1 citron, ze kterĀho pouĀšijete jen trochu kĀšry
špetka ĀšerstvĀ nastrouhanĀho muškátového oĀšíšku
sĀ
ĀšerstvĀ mletĀ ĀšernĀ pepĀšku
1 kelímek zakysané smetany
pár snítek tymiánu k ozdobení

POSTUP:

Maso odblĀšte, zbavte velkých kusĀš povrchového tuku a zbytkĀ šlach. Pracujte s malĀm nošíkem, protoše

lepšící nástroj pro tento úkon nevymyslíte. Poté maso nakrájejte na kostky velké 3-4 cm a osolte ho jednou zarovnanou lžičkou soli.

Všechnu cibuli oloupejte a nakrájejte nadrobno. Abyste ji zbytečně neoplakávali, uvědomte si, že je pro ni pocta skončit svážitlivotní pěstíbá h v tak dokonalém a nadčasovém jídle; a taky si stoupněte někde do prázna, aby vám cibule aroma nestoupalo přímo do nosu. Stačí někde vhodně pootevřít okno nebo zapnout digestoř. Zabírá to, na rozdíl například od chlebové pečící narkomanie.

Ve středně velkém kastrolu rozehřejte olej a maso na něm postupně ve dvou nebo třech dávkách zprudka opečte z všech stran. Jde vám o povrchovou barvu, nikoli o změknutí uprostřed – tam ať si klidně maso zůstane syrové. Opečené maso odložte zatím bokem.

Na výpeku začněte restovat cibuli. Pokud by se vám zdálo, že k tomu má málo tuku, neváhejte jednu až dvě lžičky oleje přilít, jinak se vám cibule bude připalovat. Na středně silném plameni v krátkých intervalech promíchávejte a restujte, dokud nedosáhnete rovnoměrné, zlaté barvy. Přilíhající svatý cibulový základ nestačí, přilíhající tmavý je k telec zbytečný.

Ke správně opečené cibuli přidejte protlak a ještě minutu nebo dvě opečte, dokud nezmažní barvu z červené na rezavou - tím se zároveň podstatně zvýrazní jeho chuť. Zarestování protlaku si zapamatujte pro všechny případy, kdy se někde nelogicky přidává, aniž by se tím vytvářela rajčatová omáčka nebo polévka.

Cibuli s protlakem zasypte paprikou a jen velmi krátce promíchejte, jen aby se paprikový prášek rozmíchal a spojil s tukem. Podlijte vínem a krátce povaďte, dokud se víno téměř neodpaří, což je sotva minuta.

Vraťte do kastrolu maso, podlijte vodou tak, aby bylo téměř ponořené, zastrouhajte mraženým omeščením a trochou citronové kůry, přikryjte poklicí a pomalu duste hodinu až hodinu a půl, podle povahy masa, bude téměř měkké. Připadá-li vám nepřijemné na skus a gumové, potěbuje ještě nejméně půl hodiny. Dobře udušené maso musí být šťavnaté a snadno poddajné.

V prázdu dušené neváhejte šťávu ochutnávat a podle potřeby dochucovat solí. Čím dříve v prázdu dušené to uděláte, tím lépe se chuť propojí s masem a ostatními surovinami.

Maso sceďte a tekutinu zachyťte. Z cedníku vyberte všechny kousky masa; opět je odložte stranou. Bohužel to jinak nejde. Zbytek zachycených surovin, především cibuli, vraťte ke scezené šťávě z dušené a rozmixujte dohledka.

Do hladké šťávy vraťte maso a naposledy ochuťte solí a čerstvým mletým pepřem. Při podávání zdobte kopečkem zakysané smetany, která guláš více zjemní, a snítkou tymiánu, který ho učiní už na první pohled vprávdě k sezení. Hodí se k němu všechny stovínové příchutě, anebo třeba jemné domácí pečivo. FLORENTÝNA